

Fleischverarbeitung



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- bei Beschäftigung in einem Schlachtbetrieb führe ich die Schlachtung durch
- ich zerlege die Schlachttiere und Fleishteile
- das Fleisch richte ich für den Verkauf und die Weiterverarbeitung her
- es wird von mir zu Fleischwaren und verschiedenen Wurstsorten, Speck und Schinken verarbeitet
- ich stelle Zutaten zusammen und bereite nach Rezept daraus Pasteten, Sulzen u.a.m.
- ich kühle und friere Fleisch- und Fleischprodukte ein

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich, die Fleischqualität zu beurteilen. Die Schlachtung selbst wird meist in Schlachthöfen durchgeführt. Auch wird mir beigebracht, wie große Fleischstücke fachgerecht zerlegt und in Stücke verschiedener Preis- und Qualitätsklassen zerteilt werden. So erlerne ich, Fleisch verkaufsfertig zuzubereiten und zu Fleisch- und Wurstwaren zu verarbeiten. Darüberhinaus pöke und räuchere ich Fleischwaren.

Meine Ausbildung erfolgt meistens in einem Betrieb des Fleischer-gewerbes, in Metzgereien, Schlachthöfen und der fleischverarbeitenden Industrie. Ich arbeite zumeist in Schlachträumen und gekühlten Verarbeitungshallen, zum Teil aber auch in Großküchen und Supermärkten. Bei der Schlachtung kommen Schussapparate zum Einsatz, bei der Fleischverarbeitung Werkzeuge wie Messer, Beile sowie Schneide- und Sägemaschinen. In meinem Beruf habe ich Kontakt zu Fleischver-arbeiter/innen, Lagerarbeiter/innen und Lebensmitteluntersucher/innen.

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- Fleisch zu zerteilen und zu verarbeiten
- mich körperlich zu betätigen
- verschiedene Werkzeuge einzusetzen und Maschinen zu bedienen



Fleischteile vom Knochen auslösen und zerlegen



Fleischteile schneiden und portionieren

Fleischverarbeiter/innen in Groß- und Klein- betrieben

In Großbetrieben spezialisieren sich die Mitarbeiter/innen der Fleischverarbeitung meist auf einen bestimmten Arbeitsbereich. In kleineren Betrieben werden dagegen häufig von einer Person alle Tätigkeiten ausgeführt, das bedeutet, dass ich umfangreicher im Betrieb eingesetzt werde.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Landesberufsschule Feldkirch



**Anzahl der Lehrlinge
in Vorarlberg**
19 (17 m / 2 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule „Bio- und Lebensmitteltechnologie“

Selbstständigkeit (bei der Erfüllung bestimmter Voraussetzungen): Fleischer/in Erzeugung von Lebensmittelkonserven und tiefgekühlten Lebensmitteln

Wichtige Eigenschaften

**Willst du folgende
Eigenschaften einsetzen
und erweitern?**

- gute körperliche Verfassung
handwerkliches Geschick
guter Geruchs- und
Geschmackssinn
- Fähigkeit zur Teamarbeit
Belastbarkeit
Sicherheitsbewusstsein
Hygienebewusstsein

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Einzelhandel
- Feinkostverkauf
- Fleischverkauf
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at